

FICHA TÉCNICA DO REGUENGO DO SOUZÃO RESERVA 2008

PRODUTOR - Casa Agricola Fernandes de Moura, Monforte, Portugal

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM - Regional Alentejano

CLIMA - Mediterrânico com alguma influência continental

SOLO - Vermelhos e pardos mediterrânicos

CASTAS - Trincadeira e Alicant Bouschet

PRODUÇÃO - Uvas obtidas em Produção Integrada.
Vindima Manual com escolha criteriosa de cachos, transportada em caixas de 18 Kgs.

COLHEITA - Setembro de 2008. Trincadeira dia 15 e Alicant Bouschet dia 30.

TEOR ALCOÓLICO - 15 %

TIPO DE VINIFICAÇÃO - Curtimenta clássica a temperatura controlada, com remontagens programadas e maceração pelicular pré fermentativa de 2 dias e pós fermentativa de 10 dias a 20° C, estagiou em barricas de carvalho Francês durante 12 meses, permanecendo ainda em estágio de garrafa até ao lançamento no mercado.



APRECIÇÃO ORGANOLÉPTICA

COR – Vermelho intenso, com tons acastanhados.

AROMA – Apresenta um conjunto harmonioso forte, fresco e intenso, entre a madeira, frutas em passa e algum mineral.

BOCA – Na boca revela-se fresco, bem evoluído e com firme estrutura, em que o estágio em madeira não dominou as castas, mas promoveu um conjunto complexo e de agradável degustação.

NOTA GERAL – Vinho singular e representante distinto, das terras e castas do alto Alentejo.

Produto natural, pelo que está sujeito a criar depósito.